

**PENGARUH PENAMBAHAN SUSU FERMENTASI *Lactococcus lactis* D4
PADA PEMBUATAN ES KRIM PROBIOTIK TERHADAP TOTAL
PADATAN, KECEPATAN MELELEH, *OVERRUN* DAN UJI
ORGANOLEPTIK**

SKRIPSI

Oleh:

SILMI RAHIMA
1610612084



PEMBIMBING :

- 1. Ade Sukma, S.Pt, MP, Ph.D**
- 2. Ir. Hj. Allismawita, MS**

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2021**

**PENGARUH PENAMBAHAN SUSU FERMENTASI *Lactococcus lactis* D4
PADA PEMBUATAN ES KRIM PROBIOTIK TERHADAP TOTAL
PADATAN, KECEPATAN MELELEH, *OVERRUN* DAN UJI
ORGANOLEPTIK**

SKRIPSI

Oleh :

**SILMI RAHIMA
1610612084**

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Peternakan

FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2021

**PENGARUH PENAMBAHAN SUSU FERMENTASI *Lactococcus lactis* D4
PADA PEMBUATAN ES KRIM PROBIOTIK TERHADAP TOTAL
PADATAN, KECEPATAN MELELEH, *OVERRUN* DAN UJI
ORGANOLEPTIK**

Silmi Rahima, dibawah bimbingan
Ade Sukma, S.Pt, M.P., Ph.D dan Ir. Hj. Allismawita, MS
Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Ilmu Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2021

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan susu fermentasi *Lactococcus lactis* D4 pada adonan es krim probiotik terhadap total padatan, kecepatan meleleh, *overrun* dan uji organoleptik. Materi penelitian ini menggunakan susu sapi segar sebanyak 2 liter, starter *Lactococcus lactis* D4 dan bahan pembuatan es krim. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari 5 perlakuan dan 4 kelompok. Perlakuan yang diberikan dengan penambahan susu fermentasi pada adonan es krim yaitu A:(0%), B:(5%), C:(10%), D:(15%) dan E:(20%). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan susu fermentasi *Lactococcus lactis* D4 pada adonan membuat nilai dari total padatan mengalami penurunan, meningkatkan waktu leleh serta *overrun* pada es krim. Sedangkan pada organoleptik untuk warna dan tekstur memberikan pengaruh yang nyata namun untuk aroma dan rasa tidak memberikan pengaruh yang nyata. Disimpulkan bahwa penambahan susu fermentasi *Lactococcus lactis* D4 pada adonan es krim memberikan pengaruh yang nyata ($P<0,05$) terhadap total padatan, kecepatan meleleh, *overrun* dan uji organoleptik.

Kata kunci : susu fermentasi, starter *Lactococcus lactis* D4, es krim probiotik, total padatan, kecepatan meleleh, *overrun*, uji organole

